



Vegan kipschnitzel met citroen

en aardappelsalade met komkommer en radijs



ca. 40min



2 personen

Een verrukkelijke schnitzel doet het altijd goed bij jong en oud. En daar hoef je echt geen vleesliefhebber voor te zijn. Ook onze vegan kipschnitzel met een krokant paneerlaagje en een vleugje citroen is een echte ster op tafel! Maar met alleen een schnitzel ben je er natuurlijk nog niet. Erbij maak je een kleurrijke aardappelsalade met komkommer, radijs, bieslook en een frisure dressing. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 ui
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse bieslook
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 1 onbehandelde citroen

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ²
- ½tl suiker
- peper en zout
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- garde
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 677kcal, vet 34.6g, koolhydraten 68.8g, eiwit 17.5g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Snijd de **aardappels** in ca. 0,5cm brede schijfjes, voeg toe aan het kokende water en kook in 13-15min gaar. Laat uitlekken in een vergiet en zet opzij voor later.



4. Vegan schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **vegan kipschnitzels** 3-4min per kant, tot het **korstje** goudbruin en knapperig is.



2. Salade voorbereiden

Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Verhit een kleine kookpan op middellaag vuur en voeg de **ui** toe met 2el water, 3el azijn, 1tl mosterd, ½tl suiker en ¼tl peper en zout. Bak de **ui** in 3-5min glazig. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van 0,5cm. Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Meng het **uimengsel** met 2el olijfolie tot een **dressing**.



5. Salade afmaken

Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en snijd de **citroenhelft** in partjes. Meng de **aardappels**, **komkommer**, **radijsjes** en **bieslook** met de **dressing**. Proef of je nog peper, zout en azijn wilt toevoegen.



3. Bieslook snijden

Snijd de **bieslook** in kleine ringetjes.



6. Afmaken en opdienen

Bestrooi de **schnitzels** met wat **citroenrasp** en serveer met de **aardappelsalade** en de **citroenpartjes**.